



Tonijn rolletje

1. Knip de puntjes van de zakjes (tonijn, wasabi & haringkuit) af
2. Vul het rolletje met tonijn
3. Spuit op het bord 2 toefjes wasabi
4. Leg het gevulde rolletje hierop
5. Spuit op het rolletje nog 2 wasabi toefjes en 2 haringkuit torentjes
6. Schenk vlak voor het eten van het gerecht de sojasaus uit

Ham van wild zwijn

1. Leg de wild zwijnsham op het bord
2. Spuit de truffelmayonaise eroverheen
3. Verdeel vervolgens de rode ui en de china sprout

Carpaccio

1. Maak het bakje met de carpaccio open, vouw de carpaccio uit en haal de folie eraf
2. Pak een bord en leg de carpaccio erop met de kant zonder folie, trek daarna de bovenste folie eraf
3. Breng op smaak met peper en zout en spuit de truffelmayonaise op de carpaccio
4. Strooi tenslotte de boeren oud Mulder en pijnboompitten over het gerecht

Gebakken paddenstoelen

1. Verwarm de oven voor op 180C
2. Pak een ovenschaal / ovenbestendige bak en doe de paddenstoelen daarin
3. Strooi vervolgens de gruyère kaas daaroverheen
4. Zet het gerecht 4 minuten in de oven
5. Haal de paddenstoelen uit de oven en serveer het met toast en kruidenmayonaise

Pompoensoep

1. Zet een pan op met ruim kokend water
2. Leg de vacumeerzak met pompoensoep in de pan gedurende 4 minuten
3. Pak het bakje met de melusine (geitenkaas), hazelnoot en gembersiroop en doe deze in de soepkom
4. Knip vervolgens de vacumeerzak open en schenk de inhoud in de soepkom

Hazenpeper

1. Zet een pan op met ruim kokend water
2. Leg de vacumeerzak met de hazenpeper in de pan gedurende 4 minuten
3. Voeg daarna de stoofpeer toe en laat het geheel nog 3 minuten liggen in de pan
4. Knip de zakken open en leg de hazenpeper met de stoofpeer op het bord



Sukade

1. Zet een pan op met kokend water
2. Leg de vacumeerzak met de sukade (en jus) in de pan gedurende 4 minuten
3. Pak een bord en serveer de sukade

Hertenbiefstuk

1. Verwarm de oven voor op 180C en zet een pan op met ruim kokend water
2. Pak de hertenbiefstuk uit het bakje en leg deze in de oven gedurende 8 minuten.
3. Leg de vacumeerzakjes met perencrème, portsaus en de pastinaakcrème in de pan met kokend water gedurende 2 minuten
4. Leg de hertenbiefstuk op het bord, daarbij de twee crèmes en schenk de portsaus eroverheen

Rode bieten risotto

1. Zet een pan op met kokend water
2. Leg de vacumeerzak met risotto in de pan gedurende 3 minuten
3. Voeg daar het zakje Parmezaan-saus aan toe en laat het geheel nog 1 minuut in het hete water liggen.
4. Knip de zak open en leg de risotto op het bord, gevolgd door de saus
5. Leg daar bovenop het gepocheerde ei en de rucola

Tournedos

1. Zet een pan met ruim kokend water op het vuur en zet de heteluchtoven aan op 180C
2. Pak de tournedos uit het bakje en leg deze in de oven gedurende 6 minuten
3. Leg daarna het zakje met uien crème en jus de veau in het hete water en laat beide er 1 minuut in warm worden
4. Leg de tournedos en de uiencrème op het bord en schenk de jus de veau over de tournedos

Snoekbaars

1. Verwarm de oven op 180C en zet een pan met ruim kokend water op
2. Pak de snoekbaars en spitskool uit het bakje en doe ze in de oven gedurende 6 minuten
3. Leg de beurre blanc in de pan met kokend water gedurende 1 minuut
4. Haal de snoekbaars en spitskool uit de oven en garneer deze met de buerre blanc



Gepofte aardappel:

1. Verwarm de oven voor op 180C
2. Plaats de aardappel in een ovenschaal (in het folie) en laat deze opwarmen gedurende 7 minuten
3. Haal de warme aardappel uit de oven, verwijder het aluminiumfolie en maak een kruis in de bovenkant van de aardappel
4. Open het bakje met de crème fraîche en bosui en schep dit er over heen
5. Voeg als laatste de blokjes spek toe

Spitskoolrolletjes met mosterd:

1. Verwarm de oven voor op 180C
2. Plaats de rolletjes in een ovenschaaltje en zet ze in de oven gedurende 6 minuten
3. Haal ze uit de oven en plaats ze op een bord

Aardappelpuree:

1. Zet een pan op met ruim kokend water
2. Plaats de zak met puree in het warme water gedurende 4 minuten
3. Knip de zak aan de onderkant open en leg de puree op het bord

Gepofte bieten:

1. Verwarm de oven voor op 180C
2. Plaats de bietjes in een ovenschaaltje en zet ze in de oven gedurende 4 minuten
3. Haal ze uit de oven en plaats ze op een bord

Cantharellen:

1. Verwarm de oven voor op 180C
2. Leg de cantharellen in een oven bestendig bakje en zet ze in de oven gedurende 4 minuten
3. Haal ze uit de oven en plaats ze op een bord

Spaghetti agli olio:

1. Zet een pan op met ruim kokend water
2. Plaats de zak met de spaghetti agli olio in het warme water gedurende 4 minuten
3. Knip de zak aan de onderkant open en plaats de spaghetti op het bord of schaal

Jus de veau / Beurre blanc:

1. Zet een pan op met kokend water
2. Plaats het zakje saus in de pan gedurende 1 minuut
3. Knijpt het zakje open en giet de saus uit



Lemon Merengue

1. Pak het lemon merengue taartje uit het bakje en leg het op het bord
2. Garneer het af met het verse fruit

Chocolade moulleux

1. Verwarm de oven voor op 180C
2. Doe de moulleux in de oven gedurende 4 minuten
3. Strooi de chocolade aarde in het midden van het bord
4. Pak de yuzu gel en spuit een aantal toefjes om de aarde heen
5. Leg de yuzu pannacotta erbij
6. Haal de moulleux uit de oven en leg deze bovenop de aarde
7. Garneer de spongecake speels om de moulleux heen

Lemon cheesecake

1. Pak de cheesecake uit het bakje en leg deze op een bord
2. Spuit de kaffirgel om de cheesecake heen
3. Doe tenslotte de lemoncurd op de cheesecake

Chocolade soufflé

1. Verwarm de oven voor op 180C
2. Doe de soufflé in de oven gedurende 5 minuten
3. Leg de crumble met de vanille pannacotta op het bord
4. Pak de hete soufflé uit de oven en leg deze daarbij

*Hartelijk dank voor uw bestelling!
Veel plezier met de bereiding en geniet ervan!*

Team Brasserie Staverden

Brasserie Staverden
Uddelermeerweg 2
3852 NT Staverden
085-4864001
brasserie@beleefstaverden.nl
www.beleefstaverden.nl